Lambrusco Grasparossa DOP Amabile 'Grappolo'

Settecani | Emilia-Romagna



Der Lambrusco Amabile „Grappolo“ der Cantina Settecani ist ein fruchtbetonter, intensiv duftender Rotwein mit feiner Perlage und unverwechselbarem Charakter. Hergestellt aus 100 % Lambrusco Grasparossa, zeigt er im Glas ein tiefes Granatrot und verströmt lebendige Aromen von Veilchen und reifen Himbeeren.
Am Gaumen präsentiert sich dieser Lambrusco Amabile angenehm süß, doch niemals plump. Die spürbare Süße wird von einer frischen Säure und feinen Bitterstoffen getragen, wodurch ein harmonisches, ausgewogenes Geschmacksbild entsteht. Mit moderaten 8 % Vol. Alkohol wirkt er leicht zugänglich und animierend. Er ist ein vielseitiger Speisenbegleiter: ideal zu würzigen, deftigen oder sogar scharfen Gerichten, aber auch spannend zu Desserts.

Sensorik

Farbe	purpur
Duft	Erdbeere, Himbeerbonbon, rote Johannisbeere
Geschmack	mittlere Säure, moderates Tannin, prickelnd

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Charmat
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Lardo, Bolognese, Zwiebelkuchen

Produzent

Die Cantina Settecani wurde 1923 in Castelvetro di Modena gegründet. Hier schloss sich eine Gruppe von 48 Winzern zusammen und gründete eine der traditionsreichsten Winzergenossenschaften der Region Emilia. Heute zählt die Kellerei 150 Mitglieder: eine echte Familie, die jährlich etwa 50.000 Doppelzentner Trauben erntet.

Gründungsjahr	1923
Rebfläche	400 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	abhängig vom Jahr
Rebsortenspiegel	Lambrusco Grasparossa, Pignoletto, Trebbiano, Lambrusco di Sorbara

Cantina Settecani | Via Modena, 184 | Settecani di Castelvetro (MO) |IT BIO 009

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN